



The Winter Garden Bar



La storia del St. Regis Florence

«The St. Regis Florence fu costruito nel 1432 ed era noto originariamente come il Palazzo della famiglia nobile Giuntini. Questo palazzo fu progettato principalmente da Filippo Brunelleschi, lo stesso architetto che costruì la cupola della famosa cattedrale di Firenze. Nel 1866, dopo essere stata acquistata dalla famiglia Kraft, questa residenza privata venne convertita in hotel. Nello stesso periodo fu creato il famoso Giardino d’Inverno come spazio interno per occasioni speciali: una fontana in marmo bianco fu posizionata al centro di questo cortile unico, così come molte specie di piante ornamentali tutte intorno, sotto alla balconata. In questa splendida cornice, si trova il Winter Garden Bar and Restaurant, dominato da uno splendido soffitto in vetro colorato e da un imponente lampadario in vetro soffiato di Murano da trecento chili».



The Winter Garden Bar
Ogni giorno dalle 18:00 alle 01:00



WINTER GARDEN BAR

L’esperienza del Tè

(Dammann Frères Selection, France, Since 1692)

Tè Nero		Sfuso	Busta
		€ 14	€ 12
La miscela esclusiva firmata St.Regis Florence	Miscela esclusiva di tè neri. Aromi di Ananas, Caramello e Maraschino	•	Cina
Breakfast (#6)	Assam, Ceylan, Darjeeling	•	• India, Sri Lanka
Ceylan O. P. (#7)	Gusto corposo e forte	•	• Sri Lanka
Darjeeling (#8)	Mandorle, Pesche mature	•	• India
Earl Grey Yin Zhen (#0)	Bergamotto, Fiordalisi	•	• Cina
Earl Grey Decaffeinato	Bergamotto, Fiordalisi		• Cina
Gout Russe Douchka (#1)	Agrumi	•	Cina, Sri Lanka
Lapsang Souchong (#9)	Legno di Pino affumicato	•	• Cina
Paul&Virginie (#11)	Caramello, Frutti Rossi	•	Cina, Sri Lanka
Pomme d’Amour (#14)	Pezzi di mela al forno e Caramellati	•	Cina, Sri Lanka
Vaniglia	Mite e Caldo		• Cina
4 frutti Rossi (#4)	Pezzi di Frutti Rossi	•	Cina, Sri Lanka
Oolong Tea			
Caramello	Aroma di Caramello	•	Cina
Fancy (#36)	Castagne e poca Caffeina	•	Cina
Pu-erh Tea			
Cang Yuan (#266)	Sfumature scure, Intense, Legnose e Terrose	•	Cina
Tè Verde			
Gunpowder	Foglie arrotolate a forma di Perle		• Cina
Jasmin (#13)	Fiori di Gelsomino	•	• Cina
L’oriental (#2)	Frutto della Passione, Pesca	•	• Cina
Menta	Menta dal Marocco		• Cina
Sencha Fukuyu BIO	Gusto rinfrescante, note Erbacee e Aroma Fruttato		• Giappone
Touareg (#5)	Foglie di Menta. Il tè del Deserto	•	• Cina
Tè Bianco			
Passion de Fleurs (#20)	Petali di Rosa, Albicocca	•	• Cina

Socchi e Bibite Analcoliche		Caffetteria	
Aranciata Sanpellegrino	12	Caffè Americano	10
Pepsi	12	Caffè d'orzo illy	10
Pepsi Max	12	Caffè al Ginseng illy	10
Chinotto Lurisia	12	Caffè shakerato illy	10
Crodino	12	Cappuccino illy	12
Fever Tree Ginger Ale	12	Cappuccino frozen illy	12
Fever Tree Ginger Beer	12	Cioccolata calda	12
Fever Tree Acqua Tonica	12	Espresso illy	10
Fever Tree Soda	10	Espresso doppio illy	12
Limonata Plose	12	Infusione a caldo con ingredienti freschi	12
Red Bull	12	Latte macchiato	10
Sanbitter Rosso / Bianco	12	Te freddo Dammann Frères	12
Seven Up	12		
Socchi di frutta	12		
Albicocca		Le Tisane	12
Ananas		(Dammann Frères, France, Since 1692)	
Cranberry			
Mela rossa		Camomilla	
Mela verde		Menta piperita	
Melograno		Rooibos Cedeberg Rooibos	
Mirtillo		Tiglio di Carpentras	
Pera		Verbena	
Pesca		Tisana de 40 Sous: scorze di arancia e limone, petali di rosa canina, verbena, liquirizia, timo	
Spremuta di arancia fresca	14	Tisane du Berger: inden, verbena, citronella, menta, fiori d'arancio	
Spremuta di limone fresco	14		
Spremuta di pompelmo fresco	14		

St. Regis Signature Rituals

Rituale del Bloody Mary

Bloody Mary Classico oppure Brunello Bloody Mary in versione unica de The St. Regis Florence con un tocco di Grappa di Brunello abbinato ad un piccolo regalo del nostro Chef.

€ 28

L’ Arte del Sabrage

L'iconica arte St. Regis del Sabrage, un rituale che risale al XIX secolo e prevede l'apertura di una bottiglia di spumante con un elegante sciabola. Tutti i giorni dalle 18:00 alle 19:00

€ 24

Per Informazioni e Prenotazioni

Restaurant.stregis@stregis.com

+39 055 2716 3787

La storia del Bloody Mary

Nel 1934, Fernand Petiot divenne barista presso The St. Regis New York, portando con sé il "Bloody Mary", un drink a base di vodka e succo di pomodoro che aveva iniziato a preparare a Parigi. Fu presso il King Cole Bar de The St. Regis New York che Petiot perfezionò la sua formula originale, aggiungendo sale, pepe, limone, Tabasco e salsa Worcestershire per creare il drink che è così amato oggi. Fu ribattezzato "Red Snapper" per attrarre la clientela d'élite dell'hotel... e anche se il nome potrebbe non aver preso piede, il drink piccante sicuramente sì. Nel corso degli anni, è diventato il cocktail esclusivo del King Cole Bar. Siamo lieti di presentare il nostro St. Regis Florence Signature Bloody Mary, che celebra la ricetta originale creata dal signor Petiot. Tutto è preparato con i mix fatti in casa più freschi e la tradizione del saluto con il suo tocco unico!



L'originale Bloody Mary 26

Vodka, Succo di Pomodoro, Succo di Limone, Salsa Worcestershire, Salsa Tabasco, Pepe Nero, Sale di Sedano, Sale Marino

La Selezione dei Bloody Mary nel Mondo 28

Esplora la collezione mondiale di cocktail St. Regis Signature Bloody Mary che celebrano le influenze regionali combinate con la ricetta originale del signor Petiot.

Brunello Bloody Mary - The St.Regis, Firenze

Vodka, Grappa di Brunello, Bloody Mary mix*, Miele di Acacia, Rosmarino

Mary Terranean - The St.Regis, Roma

Vodka, Bloody Mary mix*, Peperoncino in polvere, Olio d'Oliva, Origano, Basilico

La Mary del Texas di Harry - The St.Regis, Houston

Vodka, Tequila, Bloody Mary mix*, Zucchero, Jalapeño a fette

Bloody Mary mix*

Succo di Pomodoro, Succo di Limone, Salsa Worcestershire, Salsa Tabasco, Pepe Nero, Sale di Sedano, Sale Marino

Aperitivi 22

(6cl / 1,35oz)

Antica Formula Carpano

Aperol

Campari Bitter

Carlo Alberto Vermouth rosso

Cinzano Rosso 1757

Carpano Classico

Cocchi Vermouth Rosso

Galliano Bitter

Lillet Blanc

Macchia Vermouth

Mediterraneo

Mancino Vermouth Rosso

Martini Bianco / Rosso / Gold

Martini Bitter Riserva Speciale
Ambrato / Rubino

Noilly Prat Original Dry

Pastis Ricard / Pernod

Vermouth del Professore

Amari 22

(4cl / 1,35oz)

Amaro del Capo

Amaro Nonino

Averna

Branca Menta

China Martini

Cynar

Fernet Branca

Jefferson

Lucano

Montenegro

Rabarbaro Zucca

Ramazzone

Porto (7cl / 2,3oz)

Graham's 20 years 26

Graham's 40 years 46

Graham's Fine White 22

Graham's Tawny 24

Graham's Vintage 56

Madeira (7cl / 2,3oz)

H.M.Borges sweet 22

Sherry (7cl / 2,3oz)

Del Duque 30years dry 24

Tio Pepe very dry 22

Birre

Tuscan Craft Ale 16

"Monte Fiore" (La Petrognola)
Bier Blanche 5%

"La 9" (Olmaia)
Strong Bitter 6,5%

"La Mancina" (Birrificio del Forte)
Belgian Strong ale 7,5%

"Stoner" (Bruton)
Strong Golden ale 7,5%

Lager 12

Moretti Pilsner 4,6%

Nastro Azzurro Pilsner 5,1%

Peroni (gluten Free)Pilsner 4,7%

Tourtel Lager <0,5%

Liquori Italiani 22	Grappe
(4cl / 1,35oz)	
Acqua di Cedro Nardini	Barbaresco Gaja <i>Piemonte</i> 24
Amaretto Disaronno	Brunello Banfi <i>Toscana</i> 24
Caffè Essentiae Lunae	Extrafina Nardini <i>Veneto</i> 24
Frangelico	Fragolino Nonino <i>Friuli</i> 24
Limoncello Villa Massa	Camomilla R.Levi <i>Piemonte</i> 26
Lunae Liquore di Caffè	Oltre il Vallo Berta <i>Piemonte</i> 26
Mandarino Varnelli	Po'di Poli Morbida <i>Veneto</i> 24
Mirto Raro Wild	Sassicaia Poli <i>Veneto</i> 34
Sambuca Molinari	Tignanello Antinori <i>Toscana</i> 30
Strega	Acqueviti Italiane
Liquori Esteri 22	
(4cl / 1,35oz)	Amarene Capovilla <i>Veneto</i> 28
Absinthe Versinthe	Pesche Capovilla <i>Veneto</i> 28
Bailey's	Riserva Nonino <i>Friuli</i> 40
Benedectine	Acqueviti Internazionali
Captain Morgan	
Chambord	
Chartreuse Jaune/Verte	
Cointreau	Pisco BarSol Acholado 22
Drambuie	<i>Perù</i>
Elephant Sloe Gin	Roner 22
Grand Marnier	<i>Südtirol</i>
Licor 43	
Malibù	
Midori	
Pimm's	
St.Germain	

Cocktail d'autore 28
I nostri Signature Drinks vogliono essere un omaggio ad artisti, architetti e promotori dell'Art Nouveau. Il Winter Garden, con i suoi pezzi unici di arredo, la sua magica atmosfera e il suo fascino senza tempo, è un chiaro esempio di questo movimento artistico. I suoi precursori erano dei veri e propri luminari: raffinati amanti dello stile classico ma al contempo audaci e innovatori. Il mix perfetto per dare vita a qualcosa di unico e Nuovo!
◆
Lautrec
Nordés, Campari, Cordiale St. Regis, Pompelmo Rosa, Rosmarino, Soda
Tiffany
Venturo, Saint James, Golden Falernum, Gewurztraminer, Finocchio,
Klimt
Peter in Florence, Licor 43, Limone, Olio EVO
Beardsley
Bulleit Rye, Chamborde, Chartreuse Jaune, Lamponi, Funghi
Mucha
Patròn Silver, Chartreuse Verte, Cocco, Basilico, Peperoncino
Gaudi (Bevanda calda)
Knob Creek Bourbon, Camomilla, Limone candito, Panna, Amaretto

I Classici 26

Il nostro team sarà lieto di soddisfare qualsiasi richiesta di cocktail e drink internazionali classici.

Martinez

London Dry Gin, Vermouth Rosso, Liquore al Maraschino , Orange Bitter

Naked and Famous

Mezcal, Chartreuse Jaune, Aperol, Succo di Limone

Old Cuban

Rum Invecchiato, Sciroppo di Zucchero, Angostura Bitter, Succo di Limone, Foglie di Menta, Champagne Brut

Penicillin

Blended Scotch Whisky, Lagavulin 16 y.o. Succo di Limone, Sciroppo di Miele, Ginger Fresco

Pisco Sour

Pisco, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero

South side

London Dry Gin, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Foglie di Menta

Stinger

Cognac, Crema di Menta Bianca

VE.N.TO

Grappa Bianca Morbida, Succo di Limone, Mix di Miele, Cordiale alla Camomilla

Analcolico d'autore 24

Gin’s Hour

Gin o°, Fragola, Lime, Tè Nero ai Frutti Rossi, Soda

Spritz 2.0

Martini Floreale, Prosecco senza Alcol, Ginger Ale

Metropolitan

Seedlip Grove 42, Cranberry, Arancia, Lime

Regis Temple

Aceto di Mele, Fragola, Granatina, Ginger Beer

SPA

Spinaci, Sedano, Cetriolo, Menta e Mela Verde

Whiskey & Whisky (4cl / 1,35oz)

American Whiskey

Basil Hayden’s	30
Buffalo Trace	30
Bulleit Rye	30
Jack Daniel’s Old 7	24
Jim Beam	24
Jim Beam Signature Craft	28
Knob Creek Bourbon(9 y.o.)	30
Knob Creek Rye	30
Koval Rye Single Barrel	28
Maker’s Mark	28
Woodford Reserve	30

Canadian Whisky

Seagram’s VO	20
--------------	----

Indian Whisky

Amrut Single Malt	32
-------------------	----

Irish Whiskey

Jameson	24
---------	----

Japanese Whisky

Nikka From the Barrel	30
Suntory Hibiki Harmony	70
Suntory The Yamazaki	82
Single Malt 12	

Scotch Blended Whisky

Chivas Regal 12	28
Chivas Regal 18	30
Chivas Royal Salute(21 y.o.)	46
Dewar’s White L.	24
Johnnie Walker Black L.	30
Johnnie Walker Blue L.	54

Scotch Single Malt Whisky

Lowlands	
Glenkinchie (12 y.o.)	24

Highlands	
Aberfeldy (12 y.o.)	24
Glenfiddich (12 y.o.)	24
Glenmorangie Nectar d’Or	30
Oban (14 y.o.)	30

Speyside	
Aultmore (12y.o.)	28
Mortlach (20y.o.)	80
The Glenlivet Founder’s Res	24
The Glenlivet 18	36
The Glenlivet 25	70
The Macallan 12Double Cask	32
The Macallan 15Triple Cask	44
The Macallan 18Triple Cask	62
The Macallan Rare Cask	92

Islands	
Ardbeg (10 y.o.)	26
Bowmore (12y.o.)	26
Caol Ila (18 y.o.)	44
Highland Park (18 y.o.)	64
Lagavulin (16 y.o.)	30
Laphroaig (10 y.o.)	26
Talisker Skye	28
Talisker (18 y.o.)	34
Talisker (25 y.o.)	70

Tequila		Cognac	
Casamigos Anejo	40	Courvoisier X.O.	56
Clase Azul Reposado	120	Hennessy Paradis	236
Don Julio 1942	70	Hennessy X.O.	52
Don Julio Reposado	28	Louis XIII Remy Martin	520
Espolon Reposado	28	L'Or de Martell	490
Fortaleza Anejo	50	Martell V.S.O.P.	24
Herradura Reposado	28	Martell X.O.	70
Jose Cuervo Res.Familia	70	Remy Martin X.O.	62
Patròn Anejo	32	Armagnac	
Patròn Reposado	28	Dartigalongue	28
Patròn Silver	26	Laberdolive Hors d'Age	44
Mezcal		Sables Fauv.	
Alipus	30	Brandy	
Montelobos	24	Cardenal Mendoza	24
Pechuga Del Maguey	56	Carlos Primero	24
Rum-Ron-Rhum		Grand Duque D'Alba	24
Banks 7	24	Calvados	
Caroni (17 y.o.)	48	Chateau du Breuil (20 y.o.)	48
Clement Rare Cask	44	Coeur de Lion Drouin (25y.o.)	70
Diplomatico Reserva(12y.o.)	30	Père Magloire	20
El Dorado (12 y.o.)	30	Prestige Camut (50 y.o.)	110
El Dorado (21 y.o.)	38	Roger Groult (12 y.o.)	48
Gosling's Black Seal	20		
J.M Millésimé 2000	44		
Marie Galante Bielle 2004	56		
Myers's Original Dark	20		
Nine Leaves A.S. (cab. Sauv.)	32		
Saint James Blanc	26		
Santa Teresa Solera 1796	26		
Wray&Nephew White	26		
Zacapa Royal	80		
Cachaça			
Leblon	24		

La storia del Negroni

Firenze, 1919

Il conte fiorentino Camillo Negroni, un cliente abituale del nostro Winter Garden Bar nei primi anni del 1900, si fermava anche per un drink alla Drogheria Casoni (in seguito nota come Caffè Giacosa), che si trovava strategicamente all’angolo di Via de’ Tornabuoni. Una sera, mentre beveva lì, chiese al barista Fosco Scarselli di completare il suo solito cocktail Americano con un po’ di gin, in omaggio alle sue origini inglesi. Il risultato fu un drink con lo stesso colore rosso intenso e profondo, una sensazione piacevolmente secca sulla lingua e un sapore unico di ginepro. Da allora in poi, l’"Americano" del conte Negroni divenne quello che oggi conosciamo come il "Negroni": tre parti uguali di Gin, vermouth rosso, bitter Campari e una fetta d’arancia.



Il Negroni originale 26

London Dry Gin, Bitter, Vermouth

Famiglia Negroni 28

Siamo lieti di presentarvi le nostre interpretazioni del cocktail Negroni.

Camillo Woodford Reserve, Campari, Cynar, Orzo

Anta Patron Silver, Martini Riserva Ambrato, Bitter Rouge

Fosco Diplomatico Reserva Exclusiva Rum, Amaro Nonino, Campari, Caffè

Vini (12,5cl / 4,2oz)				
Vini rossi		Prosecco e Spumanti		
	glass bottle		glass bottle	
Castel Giocondo	30 155	Asti Spumante	16	70
Brunello di Montalcino		Freccianera Brut 25	20	90
Frescobaldi (Sangiovese)		Franciacorta		
Poggio all'Oro Brunello di Montalcino - Banfi	42 190	Bisol Prosecco Sup.	16	70
(Sangiovese)		Ca'del Bosco	24	110
Ser Lapo Chianti	22 90	Franciacorta		
Classico Riserva -Mazzei		Ferrari Perlè Rosè	28	150
(Sangiovese, Merlot)		Trento DOC		
Fortuni Pinot Nero	28 125	Marchese Antinori	24	110
Podere Fortuna (Pinot Nero)		Franciacorta		
Promis Ca' Marcanda	30 125	Selezione di Champagne		
Bolgheri -Gaja		Billecart - Salmon	40	180
(Merlot, Syrah, Sangiovese)		Brut Réserve		
Tignanello -Antinori	76 380	Bollinger Special	44	220
(Sangiovese, Cab. Sauvignon,		Cuvée		
		Comte de Montaigne	44	220
Costasera Amarone	28 125	Comte de Montaigne	***	230
Masi (Corvina, Rondinella, Molinara)				
Vini Bianchi		Cristal	***	770
Gewürztraminer -Alois	20 90	Dom Perignon	***	710
Lageder		Krug Grand Cuvee	***	510
Pinot Grigio -Tramin	22 90	Ruinart Blanc de	46	240
Vernaccia S.Gimignano	20 90	Blancs		
Riserva -Il Colombaio di		Pommery Rosè Apa-	44	210
santa chiara		nage		
Vulcaia Fumé	24 100	Vini a Dessert (7cl / 2,3oz)		
Sauvignon Blanc -Inama				
W... Dreams ...	24 110	Ben Ryé -Donna Fugata	24	
Chardonnay -Jermann		(Zibibbo)		
Vini Rosati		Muffato della sala	24	
Purple Rosé -Castello di	22 90	Antinori (Sauv. Blanc,		
Ama (Sangiovese)		Grechetto, Traminer, Riesling)		
		Vin Santo -Badia Coltibuono	20	
		(Trebbiano, Malvasia)		

Distillati (4cl / 1,35oz)				
I prezzi indicati di seguito si intendono per prodotto liscio o con ghiaccio (4cl / 1,35oz), se richiesto in un cocktail saranno addebitati con un supplemento di €5 (Cocktail Mix)				
I Nostri Gin			Le Nostre Vodka	
Copper Strength	Firenze	24	VKA	Toscana 24
Floressence	Firenze	24	Absolut	Svezia 20
Gin Arte	Firenze	24	Absolut Citron	Svezia 20
Peter in Florence	Firenze	26	Absolut Mandrin	Svezia 20
Vallombrosa	Firenze	24	Absolut Vanilla	Svezia 20
Sabatini	Toscana	24	Absolut Elyx	Svezia 24
Gil Peated	Italia	24	Belvedere	Polonia 24
Gin del Professore	Italia	24	Chopin	Polonia 24
Malfy Pink Grapefruit	Italia	24	Ciroc	Francia 28
Z44	Italia	24	Grey Goose	Francia 24
Beefeater 24	Inghilterra	24	Beluga Gold Line	Russia 50
Beefeater	Inghilterra	24	Imperia	Russia 24
Borrough's Res.			Kauffman Soft	Russia 46
Oxley	Inghilterra	24	Selected	
Plymouth Navy Strength	Inghilterra	24	Stolichnaya Elit	Russia 30
Silent Pool	Inghilterra	26	Ketel One	Olanda 24
Sipsmith Black V.J.O.P.	Inghilterra	26	Tito's	Stati Uniti 24
Hendrick's	Scozia	24		
Tanqueray N° Ten	Scozia	26		
Elephant	Germania	24		
Monkey 47	Germania	26		
Opihr	India	24		
Gin Mare	Spagna	24		
Nordes	Spagna	26		
Roku	Giappone	26		
Dutch Courage	Olanda	24		



Cena al Pianoforte

Aperitivi

dalle 18:00 alle 20:30

Pane Tostato, Burro e Acciughe del Cantabrico 12
-1,4,7,8,13-

Samosa di Verdure con Salsa allo Yogurt 12
-1,5,7,8,11,13-

Mozzarella in “Carrozza” 12
-1,3,5,7,8,11,13-

”Arancina” di Riso allo Zafferano e Ragù di Carne 15
-1,3,5,7,8,9,11,13-

Ostrica “Fine de Claire” (1 pz.) 8
-14-

Caviale Royale Traditional “Calvisius” con
Blinis e Dressing (30 gr) 150
-1,3,4,7,8-

Le Creazioni dello Chef

dalle 19:00 alle 22:30

Piatti Freddi e Sandwiches

Insalata Mista 26

Caprese di Bufala con pomodori Datterini e Basilico 32
-7-

Insalata Caesar 29
-1,3,4,7,8-

Insalata Caesar con Petto di Pollo alle Erbe 36
-1,3,4,7,8-

* Insalata Caesar con Gamberi Argentini alla Piastra 42
-1,2,3,4,7,8,12-

Club Sandwich classico con Patatine Fritte 44
(Petto di Pollo, Pancetta, Uovo Sodo, Lattuga Romana,
Pomodoro, Maionese)
-1,3,4,5,7-

St. Regis Burger dello Chef con Patatine Fritte 44
(Carne di Manzo, Lattuga, Pomodoro, Formaggio Cheddar, Maionese)
-1,3,5,7,8,11,13-

Primi

Minestra di Vegetali 30
-9,12-

Spaghetti di Gragnano Mantecati con Salsa di
Pomodori Datterini e Basilico 34
-1,7,9-

Paccheri Freschi con Astice e Lime 48
-1,2,7,9,12-

Tagliatelle al Ragù di Manzo 44
-1,3,5,7,9,12-

Secondi

Melanzana Arrostita, Coulis di Pomodoro,
Fonduta di Parmigiano e Basilico 36
-1,5,7,9,13-

Filetto di Branzino, Zucchine in Crema e Saltate 46
-4,9-

Filetto di Manzo, Tartufo, Spinaci e il suo Jus 50
-7,12-

Dolci

Il Nostro Tiramisù 26
-1,3,7,8-

Tortino di Cioccolato e Arachidi 28
-1,3,5,7,8,11,13-

Selezione di Sorbetti e Gelati di Nostra Produzione
(Vaniglia, Cioccolato, Pistacchio, Fragola,
Limone, Frutto della Passione)
1-2 palline 16
3-4 palline 24
-1,4,7,8-

Coperto 8,00 € per Persona
I.V. A. Inclusa

Gentile Cliente, qui trova l'elenco delle famiglie degli allergeni, i quali potrebbero essere contenuti nei nostri piatti. Puoi ritrovare i vari allergeni sul menù tramite gli appositi numeri.

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1. cereali contenenti glutine | 8. frutta a guscio |
| 2.crostacei | 9. sedano |
| 3.uova | 10. senape |
| 4. pesce | 11. sesamo |
| 5.arachidi | 12. anidride solforosa e solfiti |
| 6. soia | 13. lupini |
| 7. latte e latticini | 14. molluschi |